野菜

「とくしま安^{2}農産物（安^{2}ＧＡＰ）」認証制度
適正管理規準

適正管理規準の各項目における語句説明

【主な目的】　全般：農業生産工程管理の全般に係る取組み
【重要度】　必須：法令遵守等の観点から最も重要で、欠かすことのできない管理点
重要：ＧＡＰの実践に重要な管理点
推奨：より高いレベルのＧＡＰ実践のため、取組みが望まれる管理点
【認定要件】　基本：基本認定で必要となる管理点
優秀：優秀認定で必要となる管理点
【国の指針】　国の「ＧＡＰの共通基盤に関するガイドライン」該当番号

徳島県 農林水産部 ブランド戦略総局
とくしまブランド課 安全安心農業室

平成２３年５月２日作成（Ver.1.0）
平成２３年９月27日作成（Ver.1.1）
平成２４年４月１日作成（Ver.1.2）

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
1　生産管理体制の整備								
	1	農場の管理体制ができている	①栽培責任者、確認責任者、品質管理責任者を配置している ②各責任者は、役割について理解している	全般	必須	○	○	48
2　生産の計画・準備								
	2	ほ場（ハウス）のリスク評価をしている	①土地の使用履歴、土壌の性質、土の有害物質汚染、水質、水量の確保、作業の危険性について、リスク評価を行っている ②リスク評価の結果、栽培のために必要な改善を行い、記録している	食品安全	重要		○	1
	3	ほ場周辺の環境を確認している	ほ場内に周辺の環境から、危険要因（微生物、化学的、物理的）の流入等がないかどうか、毎年1回、検討している	食品安全	重要		○	1
	4	用水の水源を確認している	①水源の由来を把握している ②使用水源が周辺の環境から判断して危険要因（汚染物質等）に汚染される可能性がある場合、水質分析（化学性）を行い、問題点を明らかにしている ③問題がある場合、水の浄化装置の設置や用途によって水源を変えるなどの対策をしている	食品安全	重要		○	6
	5	養液栽培システムで使用する水の危害要因を検討している	①水源によっては水質検査を行い、必要な場合には改善対策をたてている ②主として生食用途の葉物野菜の水耕栽培システムでは、病原性微生物の汚染防止対策をたてている ③養液タンクに、病原性微生物の汚染や異物の混入を防止する対策をたてている	食品安全	重要		○	8
	6	育成者の権利が保護されている品種を使用する場合は、必要な許諾を得ている	育成者の権利が保護されている種苗を使用する場合は、正当に使用していることを示す書類を保存している	全般	必須	○	○	42

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	7	新しい技術や品種の開発時に、必要となる知的財産を保護する手段を知っている	権利化・秘匿・公開の３手段について理解し、該当する技術や品種があれば、特許・品種登録等をしている	全般	重要		○	41
	8	栽培と出荷の計画をたてている	栽培開始前に計画をたてている	全般	必須	○	○	48
	9	防除計画を作成している	栽培作物に登録のある農薬のみを用いた防除計画を、作期毎に作成している	食品安全	必須	○	○	2
	10	農薬の土壌残留を考慮して計画を作成し、使用している	土壌処理農薬については，処理後３０日以内に作付予定の葉菜類がある場合には，その葉菜類にも登録があるか確認している	食品安全	重要		○	
	11	農薬残留分析及び放射能検査の計画をたて、実施している	①農薬の残留リスクが最も高いと考えられるほ場について、残留農薬分析を行う計画を立て、年１回以上、出荷前にサンプル検査を行い、結果を残している ②年１回以上、出荷初期までに放射線測定器によるサンプル検査を行い、結果を残している	食品安全	必須	○	○	
	12	ほ場管理台帳を整備し、保存している	ほ場の所在地と面積、栽培品目を記載した台帳を作成し、保存している	全般	必須	○	○	43
	13	省エネルギー対策に努めている	①農業機械の清掃、保守点検を励行している ②ハウス内環境の改善（周辺に防風ネットの設置、気密性の向上、保温用サイドカーテンや二重被覆の設置等）や作物・品種別の温度特性を踏まえ、生育ステージに合わせた最適暖房温度の設定等を行っている	環境保全	重要		○	30
	14	ハウス栽培でセイヨウオオマルハナバチを受粉等に使用する場合は、適切に管理している	①飼養に関して環境省の許可を得ている ②栽培施設に許可証を掲示している ③栽培施設から外に逸失しない措置をとっている	環境保全	必須	○	○	31
	15	鳥獣被害がある場合は、生物多様性に配慮した対策を実施している	①耕作放棄地など、鳥獣の隠れ場となる場所は放置せず、草刈りなどの管理を行っている ②鳥獣の餌となる収穫物の残渣や二番穂、あぜの草などは放置していない ③動物を見かけたら、追い払いを行っている	環境保全	重要		○	32
			④加害する鳥獣に適した防護柵等を設置している		推奨			

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
３　病害虫防除の準備・実施								
	16	適切な農薬を選択している	以下の事項に留意し、農薬を選択している ①防除効果②薬害③使用方法④ミツバチ・天敵等有用昆虫への影響⑤薬剤耐性・抵抗性回避	食品安全	必須	○	○	
	17	無登録農薬や無登録農薬の疑いのある生産資材は使用していない	農薬登録がないのに、その用途に直接的な防除効果をうたった資材を使用していない	食品安全	必須	○	○	2
	18	農薬はラベルに表示されている事項を確認し、それに従い使用している	①対象の作物、病害虫、雑草を確認している ②希釈倍数、使用量、使用回数、使用方法、収穫前日数等を確認している ③ラベルに注意喚起マークがある場合は、その内容を確認している ④有効期限や登録の有無を確認し、有効期限切れや失効している農薬は使用していない	食品安全	必須	○	○	4
	19	農薬の使用に県基準を設定している作物では、それに従い使用している	本県特産のトンネルニンジン、リーフレタス及びスダチでは、より高い安全性を確保するため、県で使用基準を設定している農薬があり、その基準に従い農薬を使用している	食品安全	必須	○	○	
	20	農薬については、使用責任者やルールを決めるなどし、使用している	①農薬使用責任者を決め、農薬は責任者か、もしくは責任者の指導のもと、使用している ②計画や農薬を変更する場合、決められたルール（指導者に相談する等）に従っている	食品安全	必須	○	○	
	21	農薬に関する情報を入手している	①指導機関等が開催する講習会・研修会に参加している ②特に新しい農薬を使用する場合、指導機関等から指導を受けたり、メーカー等から必要な情報を入手している	食品安全	推奨			
	22	散布液は適切に調製している	①農産物や生産資材に飛散することがない場所で、調製（希釈）している ②調製時には、必要な保護具を着用している ③薬液を正確に計量できる器具を使用している	環境保全	重要		○	17 35

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	23	散布面積に対して、必要な量を調製し、散布している	①必要量及びラベルに記載された面積当たりの使用量を超過しないように、散布液を調製している ②散布機器の散布能力を把握している	環境保全	必須	○	○	17
	24	農薬散布前に、機器の点検をしている	①使用前に点検を行っている ②特にホースの接続部分等の不良により薬液が噴出しないか確認している	食品安全	推奨			3
	25	防除衣・防護具は適切に着用している	農薬散布時は、ラベルに書かれた適切な防除衣、防護具を着用している	労働安全	必須	○	○	35
	26	周辺ほ場へのドリフト対策を実施している	①近隣に影響の少ない天候や時間帯に、散布圧に注意して散布している ②周辺へのドリフトの危険性を把握し、対策（ドリフト低減ノズルの利用等）を実施している	食品安全	重要		○	5
	27	周辺ほ場からのドリフト対策を実施している	①周辺の生産者とコミュニケーションをとり、お互いに散布時期等に注意している ②危険性を把握し、対策を実施している	食品安全	必須	○	○	5
	28	住宅地等に近接するほ場では、散布時には周辺住民に配慮している	近隣に影響の少ない天候や時間帯に、散布圧に注意して散布している	環境保全	重要		○	21
			散布時には、看板を設置する等、適切な方法で周辺住民に周知している		推奨			
	29	農薬の散布残液等は適切に処理している	①散布残液、散布機器の洗浄に使用した水は、作物を栽培しないほ場等に処理している ②散布残液、洗浄水を河川、用水路、下水等の水系に流入させていない	環境保全	重要		○	
	30	散布後は、機器の洗浄をしている	洗浄を忘れないための工夫をしている（洗浄の記録や警告標識等）	食品安全	重要		○	3
	31	防除衣・防護具は洗浄し、適切に保管している	①着用後、洗浄している ②農薬や農産物と接触の恐れがない場所で保管している	食品安全 労働安全	推奨			35

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	32	総合防除（IPM）を考慮した防除計画をたてている	抵抗性品種の導入など耕種的防除の実施や、天敵利用等を考えた防除計画をたてている	環境保全	重要		○	18 20
	33	病害虫の防除適期を把握している	発生予察情報等を活用して、適期防除をしている	環境保全	重要		○	19
	34	ほ場や施設内は清潔にしている	①植物残さは放置することなく、適切に処理している ②ほ場や施設の周辺では、病害虫の発生源となる雑草の管理ができている ③ほ場や施設内は定期的に清掃している	環境保全	重要		○	18
	35	連作障害について、考慮している	作物毎に土壌病害虫の発生抑制等を考慮し、栽培計画に輪作体系を組み込んでいる	環境保全	推奨			18
	36	土壌くん蒸剤等の農薬を使用する時は揮散を防止する対策を実施している	クロルピクリンを含む薬剤を使用する場合は ①原則として外気温が高い時は使用しない ②揮散を防ぐためにポリフィルム等で被覆している	環境保全	重要		○	22
４　施肥の準備・実施 等								
	37	定期的に土壌診断を実施した上で、適切な肥料の種類、施用量を決めている	①土壌診断の結果により、基肥の施肥量を決めている ②緩効性肥料など、肥効調節型肥料の利用や局所施肥等をしている	環境保全	重要		○	23
	38	施肥は、肥料等の成分を把握した上で行っている	①県慣行レベル及び栽培指針を参考に、適正量を施用している ②たい肥由来の成分を考慮し、基肥量を決めている	環境保全	重要		○	23
	39	肥料等に関する最新の情報または適正利用についての情報を収集している	①指導機関等への問い合わせや講習会で情報収集している ②特に新規資材については、関係機関の指導を受けるなどしている	環境保全	推奨			23
	40	たい肥化されていない家畜ふん尿等を、肥料として使用していない	病原性微生物による汚染の恐れが高いため、施用していない	食品安全	重要		○	7

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	41	たい肥・厩肥を使用する場合、その由来を確認している	購入先等に原材料・製造工程・発酵状態・成分などを確認し、病原性微生物による汚染の恐れが低いことを確認している	食品安全	推奨			7
	42	肥料や土壌改良材は、保証票等の確認を行い、使用している	①普通肥料は、保証票を確認している ②特殊肥料は、品質表示票等で届出を確認している ③放射性セシウムの汚染リスクを認識し、必要事項を確認している	食品安全	必須	○	○	
	43	有機物を活用した適切な土づくりに取り組んでいる	①県慣行レベル等を考慮し、たい肥の施用、稲わら等のすき込み、緑肥栽培などを行っている ②たい肥を施用する場合は、完熟たい肥を使用している	環境保全	重要		○	24 25
	44	降雨や強風によって土壌が浸食される恐れがある場合は、対策を実施している	防風ネットや被覆作物の栽培、植生帯の設置などをしている	環境保全	重要		○	26
５　収穫・運搬に係る管理								
	45	収穫・運搬・調整・選別など、各作業工程毎に汚染や異物混入のリスク評価をしている	①収穫・運搬・保管・選別・調整・洗浄・包装・出荷の各作業工程毎に農産物に生じる危害要因（微生物、化学的、物理的）のリスク評価（微生物の例：運搬中、農産物を置く場所は一時的であれ、地面に直接置くと微生物汚染のリスクがある）を実施し、その内容を記録している ②リスクがある場合、危害が生じないように対策を実施している	食品安全	重要		○	16
	46	収穫前に、使用した農薬の収穫前日数を確認している	①収穫前に、防除履歴から農薬の収穫前日数を確認している ②特に、収穫期間中に農薬散布を行う場合、収穫可能日を表示するなど、誤って収穫しない対策をたてている	食品安全	必須	○	○	

	番号	管　理　点	管 理 規 準 （野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	47	収穫に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している	以下の点を含んだルールを作成し、実施している ①喫煙、飲食する場所を定め、それ以外は禁止する ②感染症（インフルエンザ等）の人は作業を禁止する ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする ④作業前には手洗いを励行する ⑤作業中はアクセサリー等、装飾具を外す	食品安全	重要		○	9 16
			⑥手指の爪は衛生的にする ⑦帽子等を着用する ⑧清潔な服装をする		推奨			
	48	収穫物を運搬する車両やコンテナ、はさみ等の収穫用具は清潔にしている	①収穫物を運搬するコンテナ、はさみ等の用具は収穫専用のものを使い、定期的に洗浄している ②農薬や肥料等を運搬する車両で、収穫物を運搬する場合、事前に荷台等を十分洗浄している	食品安全	重要		○	11
6	**調整・加工（荒茶）・出荷に係る管理**							
	49	収穫後の農産物は適切な水で洗浄している	洗浄には飲用水を用いている	食品安全	推奨			6
	50	選別・調整・出荷に係る作業者の衛生管理に関するルールを作成し、実施している	以下の点を含んだルールを作成し、実施している ①喫煙、飲食する場所を定め、それ以外は禁止する ②感染症（インフルエンザ等）の人は作業を禁止する ③手指に傷等がある場合、適切な処置をする ④作業前には手洗いを徹底する ⑤作業中はアクセサリー等、装飾具を外す	食品安全	必須	○	○	9 16
			⑥手指の爪は衛生的にする ⑦作業者は帽子等を着用する ⑧作業者は清潔な服装をする		重要		○	
	51	ほ場周辺や施設には、手洗い設備やトイレがある	ほ場や施設の近くに使用できる手洗い設備やトイレがある	食品安全	重要		○	10

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	52	衛生害虫の発生や小動物の侵入に対する対策を実施している	衛生害虫の発生源の根絶、小動物や鳥類の侵入防止対策をしている	食品安全	重要		○	13
	53	農産物の調整・出荷・保管施設、器具等を清潔に保っている	施設は清掃、器具類は整理整頓している	食品安全	重要		○	13
	54	選果・計量・保管場所には、十分な明るさの照明と安全設備がある	①安全に作業ができる明るさがある ②天井の照明が割れた場合の飛散防止対策をしている	労働安全 食品安全	推奨			13
	55	農産物に付着する可能性がある洗剤・潤滑油等は食品用途のものを使用している	農産物に接触する可能性がある場合、食品用途のもの、またはHACCP対応のものを使用している	食品安全	推奨			13
	56	家庭用殺虫剤等を衛生害虫対策として使用する場合、適切に使用している	①調整・出荷施設等で、家庭用殺虫剤が農産物に付着する恐れがある場合は使用しない ②家庭用殺虫剤を使用する場合、適切に使用し、その内容を記録している	食品安全	重要		○	13
	57	包装資材・出荷用段ボールは、適切に保管している	農薬・肥料・燃料等による汚染リスクのない場所で保管し、定期的に整理整頓・清掃している	食品安全	重要		○	14
	58	貯蔵・予冷庫の管理は適切にしている	①庫内の温度は定期的に確認している ②庫内は整理整頓している ③庫内を定期的に清掃している	食品安全	重要		○	15
	59	出荷前に、防除履歴で農薬の適正使用を確認している	①適用作物名、希釈倍数、使用量、使用回数、収穫前日数の遵守を確認している ②使用基準に違反があった場合、対象ロットは全て出荷停止としている	食品安全	必須	○	○	

7　生産資材、燃料等の保管・管理

	60	廃棄物等は適切に管理している	①残さや廃棄物等は、農産物と離れた場所で保管している ②保管場所は定期的に清掃している	食品安全	重要		○	12 13

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	61	廃プラスチックは適切に処理している	①産業廃棄物処理業者に委託して、適切に処理している。あるいは「市町村農業用廃プラスチック適正処理対策協議会」に処理を委任している ②回収・処分の記録を保管している	環境保全	必須	○	○	27
	62	使用済みの農業資材は適切に保管している	①資材毎に区分した保管場所を設けている ②資材の野焼きや放置、埋立をしていない	環境保全	必須	○	○	28
	63	廃棄物の削減に努めている	ゴミの削減につながる資材を購入している	環境保全	重要		○	29
	64	燃料は適切に保管している	①火気がなく、不必要なものを置いていない場所で保管している ②燃料に適した容器で保管している ③容器が容易に転倒・落下しない場所で保管している	労働安全	必須	○	○	39
	65	農薬は適切に保管している	①農薬は保管庫で、鍵をかけて保管している ②農薬は冷涼、乾燥した場所で保管している ③毒劇物を保管している場合、適切な表示をしている ④保管庫の鍵は、管理担当者によって管理している ⑤作物に使用する農薬と、作物以外に使用する農薬等（除草剤やほ場以外に限って使用ができるもの）を分けて保管し、誤用を回避している ⑥農薬は、購入時の容器で保管している	労働安全	必須	○	○	39
			⑦農薬は農産物と接触しない場所で保管している ⑧粉剤は棚の上方、液剤は下方でトレー等の中で保管している ⑨農薬がこぼれた時の対策として、専用のちりとり、砂、ほうき等を保管場所に備え付けている ⑩保管場所には農薬及び農薬散布やこぼれた時の対策に使用するもの以外は置いていない		重要		○	

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	66	肥料等は適切に保管している	発熱・発火・爆発の恐れがある肥料（りん硝安カリ、硝酸アンモニウム、硝酸カリ）を指定数量の1/5以上及び生石灰を500kg以上保管する場合は、条例等の基準に従い管理している	労働安全	必須	○	○	39
			直射日光や雨の当たらない場所で、農産物・種苗・農薬・包装資材・収穫容器に接触しないように保管している	労働安全 食品安全	重要		○	
			たい肥・厩肥は、床が不浸透性材料（コンクリート等）でできた管理施設で、適当な覆いをしたり、側壁を設けるなどして、流出液が出ないように保管している	環境保全	推奨			
	67	農薬、肥料等の在庫管理をしている	①入庫・出庫毎の記録がある ②在庫記録があり、年２回以上棚卸しをしている	労働安全	重要		○	39
８	**生産情報の記録・保管**							
	68	農作業の内容を記録している	は種や定植、かん水、間引き、整枝、摘果などの作業記録を残している	全般	必須	○	○	
	69	使用した農薬は記録している	①使用場所（ほ場の名称等）、②対象作物、③使用日、④農薬名、⑤希釈倍数、⑥使用量 種苗に使用した農薬は ⑦購入苗の場合、添付されている生産履歴の保存 ⑧自家生産の場合は、使用記録の保存	全般	必須	○	○	44
			⑨使用目的（対象病害虫等） ⑩使用した器具（散布機械の特定を含む） ⑪使用時期（収穫前日数など）		重要		○	
	70	残留農薬の分析結果・放射能検査結果等を保存している	残留農薬分析結果、放射能検査結果及び水質等の分析結果を２年以上保存している	全般	必須	○	○	49
	71	使用した肥料等は記録している	①使用場所（ほ場の名称等）、②対象作物、③使用日、④肥料・資材の名称、⑤使用量	全般	必須	○	○	45

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	72	生産資材の納品書は保存している	栽培に使用した、すべての生産資材の納品書等は、税法で規定されている期間以上、保存している	全般	重要		○	46
	73	収穫の記録を付け、保存している	ほ場毎に品目、収穫日を記録し、２年以上保存している	全般	必須	○	○	49
			ほ場毎に収穫数量を記録し、２年以上保存している		推奨			
	74	出荷の記録を付け、保存している	品目、出荷日、出荷数量、出荷先を記録している	全般	必須	○	○	47
			記録は３年以上、保存している		重要		○	
９	**作業者の安全・福祉**							
	75	作業環境について、リスク評価をしている	危険な作業、場所について検討し、一覧表を作成している	労働安全	重要		○	33
	76	事故防止対策をたて、作業者に周知徹底している	事故を防ぐためのルールを作成し、作業者全員に配布又は掲示している	労働安全	重要		○	33
	77	日常的に事故防止に努めている	ヒヤリハットの事例を記録し、情報を共有している	労働安全	推奨			33
	78	労働安全衛生法で規制されている作業に従事している者は、必要な資格等を持っている	法規制がある作業等には、必要な免許の取得や講習を受けている	労働安全	必須	○	○	34
	79	農作業に従事する人は、健康管理をしている	毎年、健康診断を受けるなど、十分留意している	労働安全	重要		○	34
	80	農薬散布後は一定期間、ほ場内に立ち入らないようにしている	①除草等の作業は農薬散布前に行い、散布直後は立ち入らないようにしている ②ハウス等施設内でくん煙等の処理を行う場合、作業中（後）の立入を禁止する掲示や注意喚起をしている	労働安全	推奨			34
	81	危険箇所には適切な表示をしている	危険箇所には表示や掲示をしている	労働安全	重要		○	36
	82	施設内の通路は円滑に通行できるようにしている	①通路は十分な広さを確保している ②通路には障害物や段差、滑りやすいところがなく、平坦である。 ③通行するのに十分な照明を設置している	労働安全	推奨			36

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	83	農業機械は適切に購入している	①型式検査合格証票又は安全鑑定証票を確認している ②中古機械購入時は、安全装備の状態や取扱説明書を確認している	労働安全	重要		○	37
	84	農業機械等は定期的に点検・整備・清掃している	法令で定期点検が定められている機械等は定期的に点検を行い、その記録を３年間残している	労働安全	必須	○	○	37
			①取扱説明書に従い、使用前に点検している ②定期的に整備している ③整備記録を残している		重要		○	
	85	農業機械は適切に使用している	①機械等の使用前に安全装置等を確認している ②未整備状態の機械は使用を禁止している ③取扱説明書の内容を理解している ④取扱説明書はわかりやすい場所に保管している	労働安全	重要		○	38
	86	労働者災害補償保険等に加入している	常時５人以上の雇用者がいる場合、加入している（５人未満は任意加入）	労働安全	必須	○	○	40
	87	ほ場での事故に対する備えをしている	①ほ場の近くには清潔な水があるか、清潔な水を携帯している ②施設から離れている場合は、救急箱と緊急連絡先、応急措置等の対処手順書を携帯している	労働安全	推奨			40
	88	施設内での事故に対する備えをしている	①救急箱を置いている ②事故発生時の緊急連絡先を掲示している ③農薬中毒等の事故に備えて、緊急対応処置の掲示をしている ④火災が発生する恐れのある場所では、消火器を設置している	労働安全	重要		○	40
10　品質管理体制の整備								
	89	消費者等からの問い合わせ窓口を設置している	①窓口責任者を決めている ②連絡先（電話番号、メールアドレス）を決めている ③出荷物に連絡先を表示している	品質管理	必須	○	○	

	番号	管　理　点	管 理 規 準　（野菜）	主な目的	重要度	認定要件		国の指針
						基本	優秀	
	90	クレームや消費者の要望に対して適切に対応している	①消費者からの要望に応えるように努めている ②対応記録を残している	品質管理	必須	○	○	
	91	農薬残留超過など、重大な事故等が発生した場合、適切に対応することができる	事故等に速やかに対応できるマニュアル（責任者の設置等）を作成している	品質管理	必須	○	○	
			速やかに出荷物の回収ができるように、ロット管理をしている		推奨			
	92	消費者に対し情報提供している	ホームページなどで、積極的に栽培状況などを情報提供している	品質管理	推奨			
	93	消費者との交流に努めている	消費者と何らかの形で交流する努力をしている	品質管理	推奨			
11　農作業と農場管理の改善								
	94	適正管理規準に基づき、自己点検を実施し、改善に向けた取組をしている	１年に１回以上の自己点検・内部点検を行い、改善に向けた取組をしている	全般	必須	○	○	48
	95	経営の収支を把握している	経営簿記の記帳と決算をしている	全般	推奨			
	96	経営分析をしている	①コスト（燃料、資材、電気等）を把握している ②自分で費用対効果等の分析をしている、または指導機関によるコンサルテーションを受けている	全般	推奨			
	97	経営の現状を把握し、規模拡大や生産方式の合理化など目標をたて、経営の合理化を目指している	①農業経営改善計画が認定され、認定農業者になっている ②農業経営改善計画の実施状況について、毎年検討し、必要に応じて計画の見直しをしている	全般	推奨			
	98	家族労働について、経営の位置づけができている	①女性、高齢者、青年農業者等の役割を協議し、経営発展につながる家族経営協定を結んでいる ②家族経営協定について、定期的に見直しをしている	全般	推奨			
	99	研修会・講習会に参加している	①栽培②品質管理③労働（農作業）④衛生などの研修会・講習会に参加し、その記録を残している	全般	必須	○	○	